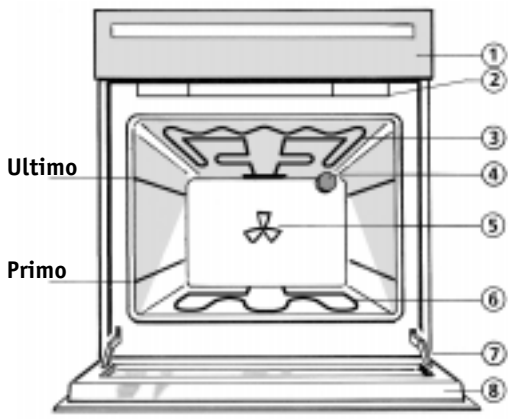
AKZ 116

SCHEDA PRODOTTO

IT



Primo-Ultimo...posizioni dei ripiani

1. Pannello comandi
2. Ventola* di raffreddamento (non è visibile)
3. Resistenza superiore
4. Lampada forno
5. Ventilatore
6. Resistenza inferiore (non è visibile)
7. Cerniera della porta
8. Porta fredda

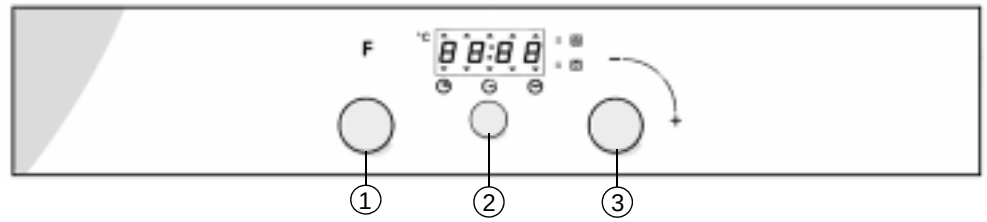
***N.B.:** La ventola di raffreddamento inizia a funzionare solo dopo che il forno ha raggiunto una certa temperatura.
A forno spento il ventilatore di raffreddamento può comunque funzionare per un certo periodo per garantire il corretto raffreddamento.
Importante: È possibile richiedere al Servizio Assistenza un kit opzionale costituito da un pannello in vetro per la porta del forno e dai relativi componenti di montaggio. L'impiego di questo kit consente di ridurre la temperatura della superficie esterna del forno ed è consigliato in presenza di bambini. Codice N° 4819 310 39186.

ACCESSORI

- Griglia
- Leccarda

TABELLA FUNZIONI FORNO

Simbolo funzione	Funzione	Temperatura/livelli preimpostati	Descrizione Funzione (vedi dettagli all'interno del libretto istruzioni)
0	**FORNO SPENTO**	-	-
	LUCE FORNO	-	Accensione della luce interna del forno
	MLTF (Mantenimento calore)	35C	Temperatura costante a 35°C e 60°C
	STATICO	200C	Per cuocere gli alimenti su un solo livello. Preriscaldamento
	PASTICCERIA (Statico+Ventola)	175C	Per la cottura su due livelli alla stessa temperatura
	GRILL	3	Per grigliare piccoli pezzi di carne.
	TURBOGRILL (Grill+Ventola)	3	Per grigliare grossi pezzi di carne
	PROGRAMMA	P1	Per cuocere pizza, pane, focacce



1. Manopola selettore consente di scegliere la funzione del forno per eseguire le cotture.
2. Tasto di selezione e i conferma delle diverse operazioni (deve essere selezionato con pressioni singole).
3. Manopola per impostare l'ora del giorno, la durata della cottura, l'ora di fine cottura, le temperature, i livelli di energia ed i tempi di cottura (Funzione **P**).

Manopole "Push-Push"

- Per usare le manopole premerle al centro.
- Effettuare la selezione richiesta.
- A termine cottura, regolare le manopole sulla posizione "0" e premerle al centro per farle ritornare nella loro posizione iniziale.

COME ATTIVARE IL FORNO

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, *il display indica "STOP"*.

Per attivare il forno

- posizionare **la manopola 1** sullo **"0"**.
- premere il tasto 2. *Il display indica "--:--"*.

PER L'UTILIZZO DEL FORNO RIFERIRSI ALLA SCHEDA DEL PROGRAMMATORE SEPARATA.

TABELLA COTTURA PER FUNZIONE GRILL

ALIMENTI	Funzione	Preriscaldo (5 min.)	Livello dal basso	Livello di Brunitura	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	4	5	30 - 40
Braciole		X	4	5	25 - 35
Pesce		X	4	5	30 - 40
Cosce di pollo		X	4	5	35 - 40
Spiedini		X	4	5	30 - 35
Costine		X	4	5	20 - 35
1/2 pollo		X	3	5	45 - 50
1/2 pollo		-	3	5	45 - 55
Pollo intero		-	3	5	60 - 70
Arrosto maiale, manzo		-	3	5	75 - 90
Anitra		-	2	5	80 - 90
Cosciotto di agnello		-	3	5	90 - 120
Roast beef		-	3	5	90 - 120
Patate al forno		-	3	5	40 - 50
Tranci di Pesce spada		-	3	5	35 - 45

TABELLE DI COTTURA

ALIMENTI	Funzione	Preriscaldo (10 min.)	Livello dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNI Agnello, Capretto, Montone		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
Manzo, Maiale, Vitello arrosto (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
Pollo, Coniglio, Anitra		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
Tacchino (kg. 6) + liv. 3 Brunitura		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oca (kg. 2)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	110 - 120
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, Branzino, Tonno, Salmone, Trota		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	60 - 70
PESCE (IN TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, Tonno, Salmone, Merluzzo		X	2	200	45 - 55
		X	2	190	45 - 55

NOTA: Per le cotture delle carni in Ventilato e Statico si consiglia di aggiungere la funzione di Brunitura con livello da 1 a 3.

ALIMENTI	Funzione	Preriscaldo (10 min.)	Livello dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
VERDURE Peperoni ripieni		X	2	190	35 - 45
		-	2	190	50 - 60
Pomodori ripieni		X	2	200	50 - 55
		-	2	190	35 - 45
Patate al forno		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
Verdure crude gratinate (es. Finocchi, Cavoli, Asparagi, Sedano)		X	2	200	35 - 45
		-	2	190	40 - 50

ALIMENTI	Funzione	Preriscaldo (10 min.)	Livello dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
DOLCI, ECC. Torte a lievitazione (pan di spagna)		X	2	160	30 - 40
		-	3	160	30 - 40
Torte ripiene (al formaggio)		-	2	180	90 - 95
		-	2	170	90 - 95
Crostata		X	2	180	25 - 35
		-	2	180	30 - 40
Strudel		X	2	200	40 - 45
		-	2	180	45 - 50
Biscotti		X	2	180	20 - 30
		-	2 - 4	180	25 - 35
Bigné		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	2 - 4	190	30 - 40
Torte salate		X	2	200	50 - 55
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
Torte ripiene di frutta es. Ananas, Pesche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	40 - 50
Meringhe		X	2	90	120 - 150
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		X	2	190	40 - 50